

Q/DZY

云南大庄园食品有限公司企业标准

Q/DZY 0002S—2020

代替 Q/DZY0002S-2017

风味饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305⁰⁰²⁷S-2020
备案日期: 2020 年 09 月 28 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 09-28 发布

2020 - 10- 05 实施

云南大庄园食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味饮料是以生活饮用水为原料，添加或者不添加白砂糖、甜味剂、香精、食品添加剂等辅料，经调配、搅拌、杀菌、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》规定。其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/DZY 0002S-2017

本标准由云南大庄园食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郑文扬、段朝慧



味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

2 我公司生产的风味饮料是以生活饮用水为原料，添加或者不添加白砂糖、甜味剂、香精、食品添加剂等辅料，经调配、搅拌、杀菌、灌装等工艺制成的风味饮料。

3 规范性引用文件

本文件中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

4 产品分类

4.1 果味饮料：根据添加辅料的不同分为：葡萄味饮料、酸角味饮料、芒果味饮料、菠萝味饮料、苹果味饮料、草莓味饮料、荔枝味饮料、橙子味饮料、橘子味饮料、水蜜桃味饮料、石榴味饮料、番石榴味饮料、冰糖雪梨果味饮料、茶味饮料、冬瓜茶味饮料等

4.2 根据添加白砂糖总量不同可分为：无糖型风味饮料、含糖型风味饮料

4.3 根据添加酸的总量不同可分为：含酸风味饮料、不含酸风味饮料

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 5.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 5.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

5.2 感观要求

应符合表 1 规定。

表1 感观要求

项 目	要 求	检验方法
组织状态	均一液体状、应许稍有浑浊或少量沉淀	取适量样品，倒入洁净烧杯中，自然光线下目

表1（续）

色 泽	具有相应品种的色泽、色泽均匀一致	视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该品种特有的滋味和气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	无糖型果味饮料	含糖型果味饮料	
总糖（以蔗糖计），g/100g	<0.5	≥0.5	GB 5009.8
总酸*（以一分子水柠檬酸计），g/L ≥	0.6		GB/T 12456
可溶性固形物（20℃折光计法），%	<0.5	≥0.5	GB/T 12143
* 茶味饮料、冬瓜茶味饮料不含酸。			

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。严于食品国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.04	GB 5009.12

5.5 微生物指标

应符合表 4 规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU ml ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU ml ≤					
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行				
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T4789.21执行。					

5.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070规定的方法测定。

5.9 食品添加剂

5.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一品种的原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格产品为一个批次。

6.2 抽样

从每批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200（罐、盒、瓶），样品总数不得少于18（罐、盒、瓶），将样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本企业质量检验部门检验合格并签发检验证后方可出厂。出厂检验项目：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验为本标准要求的全部项目，有下列情形之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产生产设备发生较大变化时，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项指标不合格，则判定该批产品不合格；其余指标有任一项指标不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装

准备案章

月 日

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准和有关规定；封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、有防雨、防潮、防晒设施，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、干燥的室内，并有防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容，所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位主要负责人（签字）：韩天彪

2020年9月27日

